



CARPE DIEM

IL CARPE DIEM OFFRE UNA CUCINA TIPICA TOSCANA CON LA
RIVISITAZIONE DI ALCUNI PIATTI.

USANDO PER LO PIÙ PRODOTTI TIPICI LOCALI E DI STAGIONE,
GARANTENDO LA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI E IL MASSIMO
IMPEGNO NELLA SUA LAVORAZIONE.

DA NOI TROVERAI SOLO PASTA FRESCA PRODOTTA
ARTIGIANALMENTE, POICHÉ LA PASTA FRESCA FAVORISCE LA
PRODUZIONE DI SEROTONINA L'ORMONE DEL BUONUMORE, È BUONA
E CI RENDE FELICE.

CIT.

MANGIARE È UNA NECESSITÀ, MANGIARE INTELLIGENTEMENTE È
UN'ARTE

(FRANCOIS DE LA ROCHEFOUCAULD)

CIT.

UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON
HA MANGIATO BENE

(VIRGINIA WOOLF)

GENTILI CLIENTI, SIETE INVITATI A CONTROLLARE LA LISTA DEGLI
ALLERGENI E A COMUNICARE LE VOSTRE INTOLLERANZE E ALLERGIE
ALIMENTARI AL PERSONALE DI SALA, COSÌ D'ACCOMPAGNARVI NELLA
MIGLIOR SCELTA DEL VOSTRO PIATTO.



CARPE DIEM

CARPE DIEM OFFERS TRADITIONAL TUSCAN CUISINE WITH A MODERN TWIST ON SOME DISHES.

WE MOSTLY USE LOCAL AND SEASONAL PRODUCTS, ENSURING THE QUALITY OF THE INGREDIENTS AND THE UTMOST CARE IN THEIR PREPARATION.

HERE, YOU WILL FIND ONLY FRESH, HANDCRAFTED PASTA, AS FRESH PASTA PROMOTES THE PRODUCTION OF SEROTONIN, THE HORMONE OF HAPPINESS. IT IS DELICIOUS AND MAKES US HAPPY.

QUOTE:

"TO EAT IS A NECESSITY, BUT TO EAT INTELLIGENTLY IS AN ART." (FRANCOIS DE LA ROCHEFOUCAULD)

QUOTE:

"ONE CANNOT THINK WELL, LOVE WELL, SLEEP WELL, IF ONE HAS NOT DINED WELL." (VIRGINIA WOOLF)

DEAR CUSTOMERS, PLEASE CHECK THE ALLERGEN LIST AND INFORM THE STAFF OF ANY FOOD INTOLERANCES AND ALLERGIES SO WE CAN ASSIST YOU IN MAKING THE BEST CHOICE FOR YOUR MEAL.



CARPE DIEM BIETET TRADITIONELLE TOSKANISCHE KÜCHE MIT EINEM MODERNEN TOUCH BEI EINIGEN GERICHTEN.

WIR VERWENDEN HAUPTSÄCHLICH LOKALE UND SAISONALE PRODUKTE, UM DIE QUALITÄT DER ZUTATEN UND DIE GRÖSSTE SORGFALT BEI DEREN ZUBEREITUNG ZU GEWÄHRLEISTEN.

HIER FINDEN SIE NUR FRISCHE, HANDGEFERTIGTE PASTA, DA FRISCHE PASTA DIE PRODUKTION VON SEROTONIN, DEM GLÜCKSHORMON, FÖRDERT. ES IST KÖSTLICH UND MACHT UNS GLÜCKLICH.

ZITAT:

"ESSEN IST EINE NOTWENDIGKEIT, ABER INTELLIGENT ZU ESSEN IST EINE KUNST." (FRANCOIS DE LA ROCHEFOUCAULD)

ZITAT:

"MAN KANN NICHT GUT DENKEN, GUT LIEBEN, GUT SCHLAFEN, WENN MAN NICHT GUT GEGESSEN HAT." (VIRGINIA WOOLF)

LIEBE KUNDEN, BITTE ÜBERPRÜFEN SIE DIE ALLERGENLISTE UND INFORMIEREN SIE DAS PERSONAL ÜBER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN, DAMIT WIR IHNEN BEI DER AUSWAHL IHRES ESSENS BESTMÖGLICH HELFEN KÖNNEN.

CARPE DIEM

ANTIPASTI

TAGLIERONE DELLO CHEF

**(SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI, CONFETTURA DI CIPOLLA FATTA IN CASA, SOTT'OLI,
BIS DI CROSTINI, COCCOLE E PAPPAL POMODORO) MIN 2 PERSONE**

ARTISANAL COLD CUTS, ARTISANAL CHEESES, ONION JAM, PICKLED VEGETABLES, DUO
OF TOASTED BREAD, AND FRIED DOUGH, TOMATO BREAD SOUP - MINIMUM 2 PEOPLE

HANDWERKLICH HERGESTELLTE WURST UND KÄSE, KONFITÜREN, EINGELEGTES
GEMÜSE, ZWEI SORTEN CROSTINI UND FRITTIERTER TEIG-MINDESTENS, TOMATEN-
BROT SUPPE 2 PERSONEN

(1,4,7,9,12)

25,00 (2 PERSONE)

UOVO ALL'OCCHIO DI BUE CON TARTUFO FRESCO

FRIED EGG WITH FRESH TRUFFLE
SPIEGELEI MIT FRISCHEM TRÜFFEL

(3)

15,00

SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI ACCOMPAGNATI DA COCCOLE

SELECTION OF LOCAL CURED MEATS ACCOMPANIED WITH FRIED DOUGH
AUSWAHL AN EINHEIMISCHEN WURSTWAREN BEGLEITET VON FRITTIRTER TEIG

(1)

12,00

TACO CON TARTARE DI MANZO, DADOLATA DI POMODORO

FRESCO, BASILICO E CIPOLLA CROCCANTE

TACO WITH BEEF TARTARE, FRESH TOMATO, BASIL, AND CRISPY ONION
TACO MIT RINDERTATAR, FRISCHEN TOMATENWÜRFELN, BASILIKUM UND KNUSPRIGEN
ZWIEBELN

(1)

14,00

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO VEGETARIANO

MIXER VEGETARIAN APPETIZER

ITALIENISCHE GEMISCHTE VEGETARISCHE VORSPEISE

(1,3,7)

12,00

SELEZIONE DI PECORINI ACCOMPAGNATI DA MIELE E COMPOSTA DI CIPOLLA FATTA IN CASA

SELECTION OF PECORINO CHEESES ACCOMPANIED BY HONEY AND HOMEMADE
ONION JAM

AUSWAHL AN PECORINO BEGLEITET VON HONIG UND HAUSGEMACHERTER
ZWIEBELKONFITÜRE

(7,12)

13,00

TORTINO VEGETALE CON CREMA AL PECORINO E

FRESH VEGETABLE FLAN SERVED WITH PECORINO CHEESE CREAM AND
GEMÜSEKUCHEN MIT PECORINO-CREME UND :

- TARTUFO 

- TRUFFLE

- TRÜFFEL

14,00 (7)

- NOCI 

- WALNUTS

- WALNÜSSEN

10,00 (7,8)

CARPACCIO SERVITO SU RUCOLA, ARRICCHITO DA SCAGLIE DI GRANA PADANO E CONDITO CON CITRONETTE

CARPACCIO SERVED ON A BED OF ARUGULA, TOPPED WITH GRANA PADANO
SHAVINGS AND DRESSED WITH CLASSIC CITRONETTE

CARPACCIO SERVIERT AUF RUCOLA, VERFEINERT MIT GRANA-PADANO-SPÄNEN UND
KLASSISCHER CITRONETTE

(7)

13,00

FANTASIA DI CROSTINI (FEGATINO AROMATIZZATO AL VIN SANTO, POMODORO E BASILICO, FUNGHI, LARDO , FETTUNTA ALL'OLIO EVO)

SLICES OF TOASTED BREAD WITH FIVE DIFFERENT SAUCES

SCHEIBEN GERÖSTETES BROT MIT FÜNF VERSCHIEDENEN SAUCEN

(1,4,9,12)

7,00

PRIMI PIATTI

GNOCCHETTI ARTIGIANALI DI PATATA CON CREMA AL PECORINO ERBORINATO E PERE CAMELLATE

HANDMADE POTATO GNOCCHETTI WITH BLUE PECORINO CREAM AND
CAMELIZED PEARS

HANDGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHETTI MIT BLAUSCHIMMEL-PECORINO-
CRÈME UND KAREMELLISIERTEN BIRNEN

(1,3,7,12,6,10,11)

13,00

TAGLIATELLE ARTIGIANALI ALL'UOVO CON CREMA DI GRANA PADANO, ZAFFERANO E SALSICCIA CROCCANTE

HANDMADE EGG TAGLIATELLE WITH GRANA PADANO CREAM, SAFFRON, AND
CRISPY SAUSAGE

HAUSGEMACHTE EIER-TAGLIATELLE MIT GRANA-PADANO-CRÈME, SAFRAN UND
KNUSPRIGER SALSICCIA

(1,3,6,7,10,11,12)

14,00

PICI ARTIGIANALI ALL'AGLIONE

HOMEMADE FRESH PASTA, LIKE BIG SPAGHETTI WITH AGLIONE SAUCE

HANDGEMACHTE PICI IN EINER TOMATEN-KNOBLAUCH-SAUCE

(1,6,10,11)

12,00

PAPPARDELLE ARTIGIANALI ALL'UOVO CON CINGHIALE

HOMEMADE EGG PASTA WITH WILD BOAR SAUCE

HANDGEMACHTE EIERPAPPARDELLE MIT WILDSCHWEIN

(1,3,6,9,10,12,11)

14,00

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI ARTIGIANALI ALL'UOVO CON TARTUFO FRESCO

FRESH EGG PASTA WITH FRESH TRUFFLE
HANDGEMACHTE EI-TAGLIOLINI MIT FRISCHEM TRÜFFEL

(1,3,6,7,10,11)

16,00

TAGLIATELLE ARTIGIANALI ALL'UOVO CON FUNGHI PORCINI E CIPOLOTTO TOSCANO

HOMEMADE EGG PASTA WITH PORCINI MUSHROOMS AND TUSCAN SPRING ONION

HANDGEMACHTE EI-TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN UND TOSKANISCHEM
FRÜHLINGSZWIEBEL

(1,3,6,10,11)*

13,00

RAVIOLONI ALL'UOVO ARTIGIANALI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO PACHINO FRESCO, SCAGLIE DI RICOTTA SALATA E OLIO AL BASILICO

HANDMADE EGG RAVIOLONI FILLED WITH RICOTTA AND SPINACH, SERVED WITH
FRESH PACHINO TOMATOES, SHAVINGS OF SALTED RICOTTA AND BASIL OIL

HANDGEMACHTE EI-RAVIOLONI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT IN FRISCHEN
PACHINO-TOMATEN, GESALZENER RICOTTA-KÄSE UND BASILIKUMÖL

(1,3,6,7,10,11)

14,00

TAGLIATELLE ARTIGIANALI ALL'UOVO CON RAGÙ TOSCANO

HOMEMADE EGG PASTA WITH TYPICAL TUSCAN RAGÙ
HANDGEMACHTE EI-TAGLIATELLE MIT TOSKANISCHEM RAGÙ

(1,3,6,9,10,12,11)

12,00

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA:

GRILLED BEEF FILLET(RIB-EYE):

GEGRILLTES RINDERFILET:

-CON OLIO EVO PROFUMATO AL ROSMARINO, AGLIO E PEPE IN GRANI

-WITH OLIVE OIL SCENTED WITH ROSEMARY,GARLIC AND PEPPERCORNS

- MIT EXTRA NATIVEM OLIVENÖL AROMATISIERT MIT ROSMARIN,
KNOBLAUCH UND GANZEN PFEFFERKÖRNERN

20,00

-CON TARTUFO

- WITH TRUFFLE

-UND TRÜFFEL

25,00

-CON CREMA DI LARDO

-LARD CREAM

-SCHMALZCREME

22,00

BISTECCA ALLA FIORENTINA

T-BONE BEEF FIORENTINA STEAK "WITH FILLET"

FLORENTINER STEAK

45,00 AL KG

CINGHIALE IN UMIDO ALLA FIORENTINA

WILD BOAR STEW

WILDSCHWEINGULASCH AUF FLORENTINER ART

(9,12)

16,00

PANCIA DI MAIALINO AL FORNO CON SALE AROMATICO

ROAST SUCKLING PIG WITH AROMATIC SALT

GEBACKENER BAUCH VOM SPANFERKEL MIT AROMATISCHEM SALZ

(12)

18,00

OSSOBUCO ALLA TOSCANA

BEEF MARROW-BONE IN CHIANTI'S WINE AND HERBS

OSSOBUCO NACH TOSKANISCHER ART

(1,9,12)*

16,00

**QUAGLIA DISOSSATA FARCITA CON SALSICCIA E FUNGHI PORCINI AVVOLTA NELLA
PANCETTA**

DEBONED QUAIL STUFFED WITH SAUSAGE AND PORCINI MUSHROOMS, WRAPPED WITH BACON
AUSGELÖSTE WACHTEL GEFÜLLT MIT WURST UND STEINPILZEN, UMWICKELT MIT SPECK

(12)*

20,00

PEPOSO ALLA FIORENTINA

BEEF STEW WITH PEPPER AND CHIANTI'S WINE
FLORENTINISCHER PFEFFERSCHMORTOPF

(9,12)

16,00

C O N T O R N I



INSALATA VERDE

GREEN SALAD

GRÜNER SALAT

4,00

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

GEMISCHTER SALAT

4,50

FAGIOLI CANNELLINI CON SALVIA E OLIO EVO

CANNELLINI BEANS WITH SAGE AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
CANNELLINI-BOHNEN MIT SALBEI UND EXTRA NATIVEM OLIVENÖL

5,00

CECI CON SALVIA E OLIO EVO

CHICKPEAS WITH SAGE AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
KICHERERBSEN MIT SALBEI UND EXTRA NATIVEM OLIVENÖL

5,00

SPINACI SALTATI CON AGLIO E OLIO EVO

WILD HERBS SAUTÉED WITH GARLIC AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
GEBRATENER SPINAT MIT KNOBLAUCH UND EXTRA NATIVEM OLIVENÖL

5,00*

PATATE FRITTE DI NOSTRA PRODUZIONE

HOMEMADE FRIED POTATOES
HAUSGEMACHTE POMMES FRITES

5,00

DOLCI DELLA CASA

HOME MADE DESSERTS
HAUSGEMACHTE DESSERTS

5,00

COPERTO

SERVICE CHARGE
BEDIENUNGSGELD

2,50

Reg. (UE) n. 1169/2011

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
É disponible il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO2	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO2	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO2	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO2
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

KIDS MEAL

M E N U 10 €



Burger e patate fritte *

Burger and french fries

Burger und Pommes frites

(1,3,6,7,9)



Pizza margherita *

+ Wurstel + 1.50 €

+ Patatine fritte + 1.50 €

(1,6,7,9,10,12)



Pasta con pomodoro/pesto/ragu

Pasta with tomato sauce/pesto / ragu

Nudeln mit Tomatensauce/pesto/ragu

(1,3,4,7,8,9,10)

Bibita+piatto a scelta

Soft drink+meal

Getränke+Mahlzeit

10 €

